



Dîner des Innocents

(Uniquement servi le soir du Mardi au
Samedi)

Hors d'œuvres

Croustillant de tête de veau, salade de chou-rouge
condiment de choucroute grillée et bibeleskåse 17€

Crèmeux de chèvre frais, ananas mariné et snacké,
émulsion au xérès et huile d'olive 16€

Foie gras de canard « français » à la fève de tonka,
condiment de fruits et pain de campagne bio de « La Boul'ange » 23€

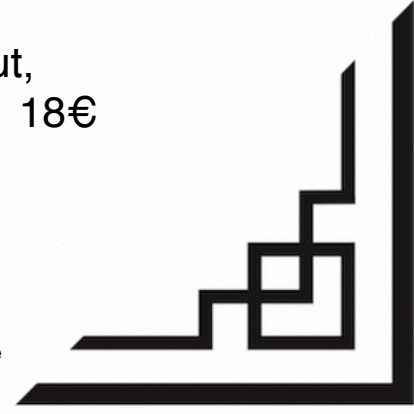
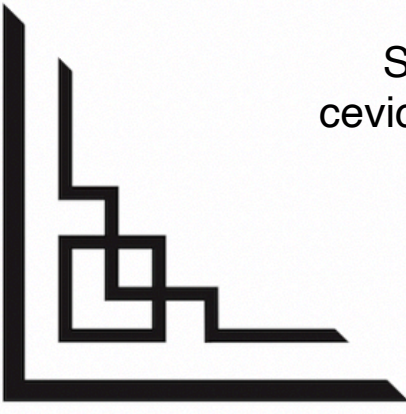
L'œuf « Bio » cuit à 63°C, brioche façon pain perdu,
hollandaise au yuzu et anguille fumée 17€

Les « schneckes du Birkenwald » au beurre d'herbes,
mousseux au parfum de choucroute 16€

Saumon « Gravlax » au poivre de Timut,
ceviche de chou-rave et huile de noisette 18€

Prix nets

N'hésitez pas à nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
lors de votre appel pour la commande



Les Suites

Le Black Burger des Innocents, tomme d'Alsace aux fleurs 18€

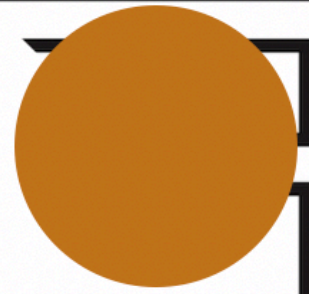
Pluma rouge de Castille et chorizo Ibérique,
tacos croustillant, texture de maïs,
avocat, chimichurri, jus corsé 27€

Entrecôte de bœuf,
parmentier d'une charlotte et queue de bœuf braisée,
sauce Marchand de vin 30€

Paleron de veau bien confit puis grillé,
déclinaison de panais, pomme granny et noisettes,
quenelle de moelle, émulsion « Albufera » 27€

Poisson selon la pêche cuit sur plaque,
gyozas de gambas, marrons et estragon, crémeux de chou-fleur,
sauce crustacés et lait de coco siphonnée 27€

Les Canailleries



Notre version de la tarte meringuée au citron 10€

Mille-feuille à la vanille bourbon, caramel salé et noisettes 10€

Parfait glacé au cointreau,
pain de Gênes à la pistache et salade d'agrumes 10€

Cheesecake crémeux, chocolat Oqo, fruit de la passion et spéculoos
10€

La bombe au chocolat de la République Dominicaine,
une glace pistache 10€